



bpifrance



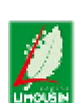












Vos contacts en Région

AQUITAINE : Theresa Ryberg
tryberg@aqui-cci-international.com

LIMOUSIN : Charlène Caussanel
c.caussanel@limousin.cci.fr

MIDI-PYRÉNÉES : Emilie Vicq
emilie.vicq@midi-pyrenees.cci.fr

POITOU CHARENTES : Maria El Jaoudi
m.eljaoudi@poitou-charentes.cci.fr



FICHE PRATIQUE

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Vous commercialisez des denrées alimentaires dans l'Union européenne ?

La Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 est abrogée et remplacée, à compter du 13 décembre 2014 par :

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011

De nouvelles exigences vont être introduites telles que l'obligation d'inclure une déclaration nutritionnelle qui précisera que :

- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées en français pour les produits vendus en France, et traduites dans la ou les langue(s) reconnue(s) de l'Etat membre dans lequel vous commercialisez le produit.
- l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine…).

Pourquoi ce changement ?

⇨ Ce règlement va contribuer à la **réalisation d'un niveau élevé de protection des consommateurs** concernant la libre circulation de denrées alimentaires et **garantir leur droit à l'information** sur les denrées consommées afin de ne pas les induire en erreur. Cependant, les objectifs initiaux et les éléments importants de la **législation actuelle en matière d'étiquetage sont toujours valables**. En effet, le choix des consommateurs peut être influencé par 4 facteurs : sanitaire, économique, environnemental, social ou éthique. Grâce à ce règlement, ils pourront **choisir en connaissance de cause**. De plus, ce règlement vise à établir **la libre circulation des denrées alimentaires légalement produites et commercialisées afin** de **protéger les intérêts des producteurs** et de promouvoir la fabrication de produits de qualité.

Qu'est ce qui change ?

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL	Unité de mesure (pour 100 g/100 ml)
Valeur énergétique	Kj/Kcal
Graisses dont	g
Acides gras saturés	g
Glucides dont	g
Sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ces sept éléments sont obligatoires. Il est possible d'ajouter d'autres nutriments : acides gras mono-insaturés, acides gras poly-insaturés, polyols, amidon, fibres alimentaires, vitamines et sels minéraux (présents en quantité significative) et autres nutriments allégués. Les exploitants peuvent préciser, près de cet étiquetage, que "le sel est exclusivement dû à la présence de sodium présent naturellement". Calcul selon la formule : sel = sodium x 2,5.

La raison principale rendant obligatoire certaines informations sur les denrées alimentaires est de :
« Permettre aux consommateurs d'identifier un aliment, d'en faire un usage approprié et de choisir les denrées répondant à leurs propres besoins alimentaires ».

Ce règlement souhaite interdire l'utilisation des informations pouvant induire en erreur le consommateur, en particulier en ce qui concerne les caractéristiques, les propriétés des denrées alimentaires ou l'attribution des vertus médicinales aux denrées alimentaires.

L'un des principaux changements est l'étiquetage nutritionnel (ci-contre) qui comprend **7 éléments obligatoires par 100g/ml :**

- **la valeur énergétique,**
- **les graisses,**
- **les acides gras saturés,**
- **les glucides,**
- **les sucres,**
- **les protéines,**
- **le sel.**

D'autres nutriments pourront être ajoutés en pourcentage ou par portion des **AQR** (Apports Quotidiens Recommandés). Les **RNJ** (Repères Nutritionnels Journaliers) et **AJR** (Apports Journaliers Nutritionnels) sont peu à peu **remplacés par les AQR.**

Qui est concerné ?

⇨ Le règlement s'applique aux **exploitants du secteur alimentaire** à tous les stades de la chaîne alimentaire à partir du moment où leurs activités concernent **l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires**. Toutes les denrées alimentaires sont concernées lorsqu'elles sont à destination du consommateur final y compris les denrées alimentaires servies ou destinées à être livrées à des collectivités. Par conséquent, les services de restauration collective assurés par des entreprises de transport sont concernés à partir du moment où les départs ont lieu sur les territoires d'Etats membres.

⇨ En ce qui concerne les responsabilités, l'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est **l'exploitant qui commercialise la denrée.** Il devra **veiller à la présence et à l'exactitude des informations sur les denrées alimentaires**. Il est également **responsable des modifications éventuelles apportées** aux denrées alimentaires.

Vos obligations

Vos obligations seront de :

- Informer sur l'identité et la composition, les propriétés ou caractéristiques de la denrée ;
- Informer sur la protection de la santé des consommateurs et sur l'usage sûr de la denrée en particulier pour :
  - Les attributs liés à la composition pouvant avoir un effet néfaste sur la santé du consommateur ;
  - La durabilité, les conditions de conservation et l'utilisation sûre ;
  - Les conséquences sur la santé liées à la consommation de la denrée ;
- Informer sur les valeurs nutritionnelles, la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel afin que le consommateur choisisse en connaissance de cause.

Autorités de contrôle en France : Directions départementales de la protection des populations (DDPP) et directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) :
http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Liste-des-directions-departementales-de-la-protect

Vous devrez donc :

- Indiquer l'origine si son oubli risque d'induire le consommateur en erreur, on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune ;
- Indiquer la dénomination de la denrée alimentaire ;
- Présenter la liste des ingrédients ;
- Indiquer la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) : « à consommer jusqu'au… » ou pour les produits longue conservation : « Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le… ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;
- Indiquer le numéro du lot de fabrication à des fins de traçabilité ;
- Indiquer tous les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des intolérances ;
- Indiquer la quantité de certains ingrédients ou certaines catégories d'ingrédients ;
- Indiquer la quantité nette de la denrée alimentaire ;
- Indiquer le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant ;
- Fournir un mode d'emploi dans le cas où l'utilisation appropriée de la denrée serait difficile en son absence ;
- Pour les boissons de plus de 1,2 % d'alcool en volume, indiquer le titre alcoométrique volumique acquis ;
- Ne pas attribuer de vertus aux produits qu'ils ne possèdent pas ;
- Indiquer les denrées qui requièrent des conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation. Il en est de même pour une bonne conservation ou une bonne utilisation après ouverture de son emballage.

Emplacement des informations obligatoires

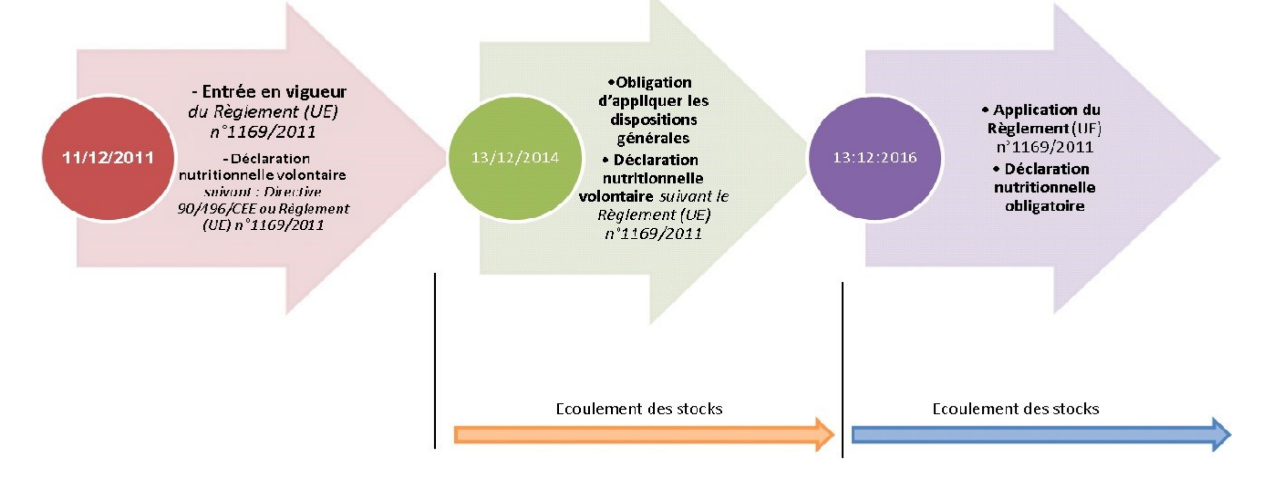
Pour toutes les denrées alimentaires, les informations obligatoires doivent être **fournies et rendues facilement accessibles.** Concernant les **denrées préemballées**, les informations obligatoires doivent **figurer sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à l'emballage**. Cependant, **certaines mentions obligatoires peuvent être insérées ailleurs que sur l'emballage ou l'étiquette** tout en restant sur un endroit apparent afin d'être **facilement lisibles et visibles**. En aucun cas elles devront être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées.

Selon la directive 2007/47/CE concernant les **formats d'emballages,** il est indiqué que les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate sont exclues. Les **denrées non préemballées** sont toutefois concernées par **l'indication obligatoire des allergènes et l'étiquetage nutritionnel, qui est volontaire mais encadré.**

Mise en place du règlement

Afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire d'adapter l'étiquetage des produits aux nouvelles exigences, des **périodes de transition seront aménagées** pour l'application de ce règlement.
Afin d'assurer une mise en place uniforme, la Commission européenne devra établir des **pictogrammes ou symboles universels** pour indiquer en outre la date de durabilité minimale, le pays ou lieu d'origine, la précision des valeurs nutritionnelles ou encore l'expression par portion ou par unité.
L'ensemble des mesures de l'Union européenne concernant ce règlement seront **adoptées après consultation de l'Autorité européenne de sécurité des aliments.**

Les **denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014** et qui ne sont pas conformes aux exigences peuvent **être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.**



Ce règlement est applicable à compter du 13 décembre 2014